

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

Descripción:

Para el merengue: - 3 claras - 30 gr de azúcar - Canela molida

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 1/2 l. de leche
- - 2 ramas de canela
- - 50 gr de arroz
- - 30 gr de azúcar
- - Piel de un limón

Preparación:

Paso 1

Calentar al fuego la leche con la canela, el limón, el arroz y el azúcar. Cocer a fuego muy lento y moviendo continuamente hasta que el arroz esté tierno. Dejar enfriar.

Paso 2

Merengue: Montar las claras hasta que estén blancas y espumosas, añadir el azúcar y seguir batiendo hasta formar un merengue liso y brillante. Mezclar el arroz con leche con el merengue con movimientos envolventes. Colocar en copas y espolvorear con canela molida.